

Informazione per i media

## Scoprite la qualità che anticipa i tempi - da Miele all'IFA 2022

- ▶ Il marchio premium tedesco presenta le sue novità dal 2 al 6 settembre nel padiglione 2.1
- ▶ Sostenibilità e protezione del clima sono temi chiave

**Crissier/Berlino, 31 agosto 2022 - Sostenibilità e protezione del clima caratterizzano l'immagine del produttore leader mondiale di elettrodomestici di alta qualità all'IFA di Berlino. In particolare, l'attenzione si concentra sugli aspetti seguenti: con quali nuove tecnologie e caratteristiche Miele protegge l'ambiente e aiuta anche i suoi clienti a vivere in modo più sostenibile. A ciò si aggiungono innovazioni intelligenti per una cucina creativa e un gusto elegante, disponibili solo da Miele. L'azienda a conduzione familiare presenta più di 400 elettrodomestici nel suo stand di 3.000 metri quadrati nel padiglione 2.1, oltre a eventi live ricchi di ispirazioni e a una cucina di alto livello da provare. Il motto di questa fiera: "Scoprite la qualità che anticipa i tempi. Per un futuro migliore."**

Ad esempio, i nuovi apparecchi refrigeranti a posizionamento libero della Generazione K 4000, con il loro innovativo sistema di freschezza PerfectFresh Active, contribuiscono a ridurre gli sprechi alimentari: l'interazione di una temperatura di circa zero gradi con l'umidità e una sottile nebbia d'acqua mantiene la verdura e la frutta croccanti e gradevoli fino a cinque volte più a lungo. Inoltre, gli assistenti di cucina intelligenti e le app di ricette ulteriormente sviluppati, così come la gestione intelligente dell'energia, garantiscono una maggiore sostenibilità in casa. Anche le altre novità di questa IFA sono incentrate soprattutto sulla cucina, a partire da quello che è noto come un metodo di preparazione particolarmente gustoso, nutriente e digeribile: la cottura a vapore.

Miele amplia ulteriormente la sua già rispettabile gamma di modelli sia verso l'alto che verso il basso. In concreto, stiamo parlando dei forni a vapore combinati, che combinano in un unico apparecchio un forno di prima classe e un vero e proprio forno a vapore. Da un lato, Miele presenta nuovi modelli con caratteristiche di alto livello, come l'ulteriore miglioramento della comodità di pulizia. D'altra parte, c'è una nuova gamma base che abbassa di circa un terzo il prezzo di costo di questa ricercata categoria di prodotti, rendendo la cottura a vapore attraente per un gruppo target più ampio. Miele presenta anche una nuova gamma base per i suoi forni, con un nuovo design, un numero significativamente maggiore di funzioni e un rapporto qualità-prezzo ulteriormente migliorato. Nel campo in forte espansione dei piani di

cottura a induzione con cappa aspirante integrata, all'IFA sono presenti nuovi modelli che aspirano in modo ancora più efficace dei loro predecessori, e allo stesso tempo sono notevolmente più silenziosi. Le quattro nuove serie provengono dagli stabilimenti tedeschi Miele di Arnsberg, Bünde e Oelde. Tutti i modelli sono testati per una durata di 20 anni. Anche per questo la decisione a favore di Miele è un contributo alla sostenibilità nella pratica.

## **La “Sustainability Alley” rende la sostenibilità in Miele un'esperienza interattiva**

La Sustainability Alley interattiva nel cuore dello stand espositivo si concentra sull'enfasi posta dall'azienda sulla protezione dell'ambiente e del clima in tutte le sedi, nelle vendite, nell'assistenza e nella logistica. Questo illustra anche i molti modi in cui Miele aiuta i suoi clienti a vivere in modo più sostenibile e a risparmiare allo stesso tempo. Anche lo stesso stand espositivo è sistematicamente sostenibile: le sovrastrutture vengono conservate e riutilizzate, i mobili e le decorazioni vengono noleggiati e i tappeti e la carta utilizzati sono riciclati al 100%. Vengono eliminati i sacchetti, gli omaggi e le stoviglie usa e getta, così come i biglietti e i voucher da stampare, solo per citare alcuni esempi.

Il programma è completato da una cucina dal vivo con gustosi assaggi e, come sempre, gli operatori del settore sono invitati a concludere la loro lunga giornata in fiera in un'atmosfera rilassata al Miele Café.

### **Contatto per i media Miele:**

Roman Berther

Telefono: +41 56 417 25 40

Indirizzo e-mail: [roman.berther@miele.com](mailto:roman.berther@miele.com)

**L'azienda Miele:** Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici di alta gamma per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. L'azienda è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, pulitori ad aria, lavatrici, asciugatrici e apparecchi di lavaggio, disinfezione e sterilizzazione destinati a strutture mediche e laboratori. Fondata nel 1899, l'azienda ha otto siti produttivi in Germania, uno stabilimento ciascuno in Austria, Repubblica Ceca, Cina, Romania e Polonia, oltre ai due stabilimenti della filiale italiana di tecnologia medica Steelco Group. Il fatturato dell'esercizio 2021 è stato di circa 4,84 miliardi di euro. Miele è attualmente presente in quasi 100 Paesi/regioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Il gruppo, giunto alla quarta generazione di gestione familiare, impiega circa 22.300 persone in tutto il mondo. Presso Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

**Questo testo è accompagnato da due foto**



**Foto 1:** Tra i piani di cottura a induzione con cappa aspirante integrata in forte espansione, i nuovi modelli di Miele sono in grado di aspirare in modo ancora più efficace e silenzioso rispetto ai loro predecessori. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Innovativo sistema di freschezza per ridurre gli sprechi alimentari: PerfectFresh Active negli apparecchi refrigeranti K 4000 di Miele. (Foto: Miele)

Download testi e foto: <https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguitemi:

 @mieleschweiz

 @mieleswitzerland

 Miele